

LUNDI 22 JANVIER	MARDI 23 JANVIER	MERCREDI 24 JANVIER	JEUDI 25 JANVIER	VENDREDI 26 JANVIER
MENU ALLEMAND Soupe de pommes de terre Saucisse braisée Chou rouge cuisiné Munster Strudel aux pommes	Mâche aux noix Rôti de bœuf sauce échalote Julienne de légumes Cantadou Kiwi	Pâté de campagne Haut de cuisse de poulet Carottes vichy Camembert Clémentine	Saucisson beurre Spaghetti à la bolognaise Comté Banane	Betteraves vinaigrette Poisson du marché Duo de courgettes Bonbel Pomme
G : fruit frais – pain	G : pain – chocolat	G : lait nature – brioche	G : compote – biscuit sec	G : biscottes – confiture
LUNDI 29 JANVIER	MARDI 30 JANVIER	MERCREDI 31 JANVIER	JEUDI 1 ^{ER} FEVRIER	VENDREDI 2 FEVRIER
Potage de légumes Poulet rôti Flageolets Cantal Kiwi	Taboulé Nuggets de plein filet de poulet Epinards à la crème Fromage blanc	Carottes râpées Tortilla Salade Kiri Mousse au chocolat	Salade verte aux dés de mimolette Poisson pané Ratatouille Petits suisses aux fruits	Pamplemousse au sucre Emincé de bœuf aux oignons Coquillettes à l'emmental râpé Crêpe au sucre
G : BN	G : fruit frais - pain	G : compote – biscuit sec	G : lait aromatisé – céréales	G : pain – fromage
LUNDI 5 FEVRIER	MARDI 6 FEVRIER	MERCREDI 7 FEVRIER	JEUDI 8 FEVRIER	VENDREDI 9 FEVRIER
Sardine à la tomate Blanquette de veau Riz et carottes Edam Orange	Œuf dur mayonnaise Rôti de bœuf sauce aux champignons Rösti de légumes Yaourt aux fruits	Salade coleslaw Filet de poulet au curry Haricots palette Carré frais Compote	Carottes râpées au leerdammer zig-zag Tortilla Salade en mélange Petits suisses au chocolat	Potage de légumes Penne au saumon Salade verte Chèvre Kiwi
G : pain - chocolat	G : fruit frais – pain	G : gâteau de riz	G : compote – biscuit sec	G : fromage blanc - brioche
LES MENUS DES VACANCES SCOLAIRES SERONT ETABLIS A UNE PERIODE ULTERIEURE, EN FONCTION DES STOCKS				
LUNDI 26 FEVRIER	MARDI 27 FEVRIER	MERCREDI 28 FEVRIER	JEUDI 1 ^{ER} MARS	VENDREDI 2 MARS
Maquereau à la moutarde Emincé de bœuf au jus Chou-fleur au gratin Gouda Pomme	Mâche aux croûtons Escalope de dinde à la crème Pommes de terre rissolées Yaourt nature sucré	Piémontaise au thon Poisson du marché Epinards à la béchamel Leerdammer Banane	Carottes râpées aux dés de feta Haut de cuisse de poulet aux herbes Purée de céleri Liégeois vanille-caramel	Potage de légumes Torti aux fruits de mer Salade en mélange Fromage blanc à la vanille
G : viennoiserie	G : banane – pain	G : biscotte – miel	G : pain – yaourt à boire	G : compote – biscuit sec
LUNDI 5 MARS	MARDI 6 MARS	MERCREDI 7 MARS	JEUDI 8 MARS	VENDREDI 9 MARS
Pamplemousse au sucre Steak haché Lentilles Babybel Pomme	Bouillon de bœuf aux vermicelles Cervelas Orloff Duo de carottes Mimolette Kiwi	Salade verte aux dés d'emmental Rôti de bœuf sauce fromagère Gratin de poireaux Yaourt brassé à la banane	MENU ESPAGNOL Chorizo – beurre Paëlla Crème brûlée	Betteraves en vinaigrette Poisson du marché Trio de choux au beurre St Morêt Banane
G : lait nature – brioche	G : biscotte – confiture	G : pain – fruits au sirop	G : fruit frais – pain	G : BN
LUNDI 12 MARS	MARDI 13 MARS	MERCREDI 14 MARS	JEUDI 15 MARS	VENDREDI 16 MARS
Potage de légumes Rôti de bœuf sauce tomate Haricots verts et champignons Cantal Eclair au chocolat	Céleri rémoulade Jambon braisé Purée de pommes de terre Petits suisses nature sucrés	Quiche Emincé de dinde aux poivrons tricolores Haricots palette Bonbel Banane	Mâche aux noix Poisson du marché Riz pilaf Emmental Compote de poire	Salade coleslaw Spaghetti à la carbonara Fromage blanc aux fruits Orange
G : fruit frais – pain	G : pain - chocolat	G : lait -céréales	G : jus de fruits 100% pur jus – biscuit sec	G : pain - fromage

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- **En vert, composantes bio**

LUNDI 19 MARS	MARDI 20 MARS	MERCREDI 21 MARS	JEUDI 22 MARS	VENDREDI 23 MARS
Betteraves aux dés de mimolette Chipolatas Haricots blancs à la tomate Flan caramel	Carottes râpées Emincé de bœuf sauce aux champignons Pommes de terre sautées Brebis Chou à la crème	Pâté de campagne Haut de cuisse de poulet Penne Camembert Pomme	Pamplemousse au sucre Cordon bleu Petits pois-carottes Petits suisses aux fruits	Bouillon bœuf-vermicelle Poisson du marché Epinards à la crème Gouda Kiwi
G : fruit frais – pain	G : pomme – pain	G : pain – pâte à tartiner	G : compote – madeleine	G : lait aromatisé – biscuit sec
LUNDI 26 MARS	MARDI 27 MARS	MERCREDI 28 MARS	JEUDI 29 MARS	VENDREDI 30 MARS
Potage de légumes Tortilla Salade en mélange Yaourt vanille	Surimi tranche mayonnaise Steak haché Duo de haricots Mimolette Kiwi	Carottes râpées aux raisins secs Poisson du marché Ratatouille Comté Mousse au chocolat	Piémontaise au thon Nuggets de plein filet de poulet Purée de céleri Leerdammer Pomme	Salade verte aux croûtons Rôti de bœuf sauce fromagère Pépinettes Saint Nectaire Mini gaufre chantilly
G : pain – chocolat	G : yaourt – biscuit sec	G : pain – banane	G : viennoiserie	G : compote – biscuit sec
LUNDI 2 AVRIL	MARDI 3 AVRIL	MERCREDI 4 AVRIL	JEUDI AVRIL	VENDREDI 6 AVRIL
FERIE	Sardine à la tomate Blanquette de dinde aux champignons et pommes de terre Mimolette Compote pomme-rhubarbe	Betteraves en vinaigrette Brandade aux deux poissons Mâche St Paulin Banane	Radis-beurre Filet de poulet Rosti de légumes Crème dessert au chocolat	Bouillon de poule vermicelle Rôti de bœuf sauce tomate Duo de courgettes Petits suisses aux fruits
	G : pain – fruit frais	G : pain – chocolat	G : lait nature – brioche	G : banane – biscuit sec

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- **En vert, composantes bio**